

# SKIVE PORTVINSKLUB

**Skive Portvinsklub afholdt torsdag den 23. februar 2017 portvinssmagning i Spar Nords kantine i Skive.**

Smagningen blev kaldt ABC smagning for at imødekomme ønsker fra nye medlemmer af portvinsklubben.

Til smagninger havde vi aftalt med Choholet, Helene Nielsen at præsenterer chokolade fra Italien. Chokoladen var afstemt til de enkelte vine. Det blev en positiv oplevelse,

Aftenens program var en forholdsvis kort gennemgang af følgende elementer gennemført af Michael Madsen (næstformand/PR) & Helge Pedersen (formand). Gennemgange blev ledsaget af PowerPoint slids.

Hvad er portvin? Hvem har opfundet portvinen? Duro Regionen, Vingårdene, Vinhøsten, Forarbejdning, Transport / lagring, Kontrol og kvalitet, Kork træet, Portvinstyper.

Efterfølgende fik vi en portvinssmagning bestående af Andresen Portvin.

Andresen Extra Dry White, Andresen 10 Years Old Tawny, Andresen 20 Years Old Tawny, Andresen Late Bottled Vintage, Andresen Vintage 2000, Andresen Vintage 2011.

J H Andresen er et lille, portugisisk ejet portvinshus med danske rødder.

Kun 14 år gammel rejste Johann Heinrich Andresen med skib fra øen Föhr til Porto. Kun 7 år efter hans ankomst til Porto grundlagde han portvinshuset Andresen.

Firmaet gik herefter i arv til hans efterkommere men de solgte i 1942 firmaet videre til familien dos Santos pga. økonomisk krise. Idag ejes firmaet stadig af samme familie og er det eneste gamle portvinshus som stadig er på portugisiske familiehænder.

Firmaets stoltheder er primært tawnyerne og de gamle colheitas som vinder stor hæder og respekt hver gang de deltager i konkurrencer verden rundt.

Tak for endnu en god aften.